

Ganache enmarcada de Lima

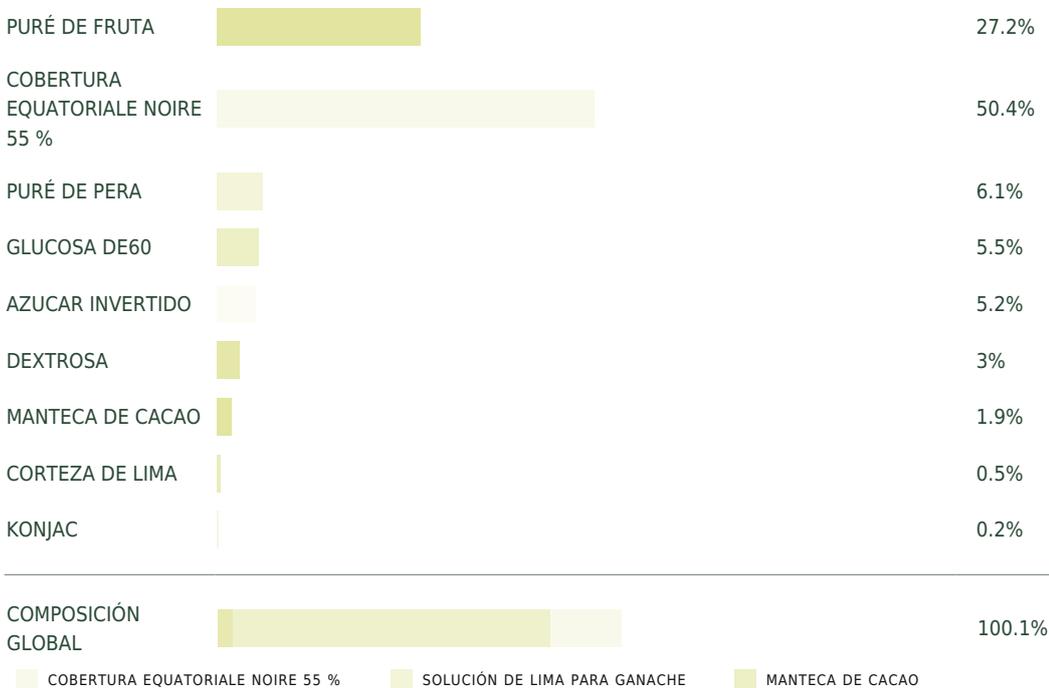
Descripción

Es difícil expresar la fruta en una ganache de chocolate negro. Liberándonos de ciertas reglas establecidas, hemos equilibrado recetas que permiten una buena cohabitación entre la potencia del chocolate y el perfil aromático de la fruta. ¡Así obtenemos una ganache de chocolate negro, con un sabor a fruta reconocible y más intenso! Una receta desarrollada por la École Valrhona.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Chocolatería

Composición Global



Ganache enmarcada de Lima



27.2%
PURÉ DE FRUTA



13.7%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Cobertura Equatoriale Noire 55 %, Puré de Lima, Puré de Pera, Glucosa DE60, Azucar Invertido, Dextrosa, Manteca de cacao, Corteza de lima, Konjac



CONGELABLE

Etapa 1

Solución de lima para ganache

Composición	443 g	100%
Puré de Lima	288 g	57.49%
Puré de Pera	63 g	12.57%
Dextrosa	32 g	6.39%
Konjac	2 g	0.4%
Azucar Invertido	53 g	10.58%
Glucosa DE60	58 g	11.58%
Corteza de lima	5 g	1%

Procedimiento

Calentar los purés de fruta a 25/30 °C aproximadamente, añadir la dextrosa y el konjac anteriormente mezclado sin dejar de remover con unas varillas para facilitar la dispersión.

Añadir el azúcar invertido y la glucosa y calentar hasta llegar al menos a 85 °C.

Tapar la cacerola para evitar la evaporación y enfriar a 60-65 °C.

Pelar las limas frescas, añadir las pieles a la preparación a 50 °C (para evitar que se oxiden) y dejar infundir durante 20 minutos.

Pasar la preparación por el chino para retirar las cortezas y ajustar la temperatura para hacer la mezcla.

Etapa 2

Ganache enmarcada de Lima

Composición	1000 g	100%
Solución de lima para ganache	443 g	44.3%
Cobertura Equatoriale Noire 55 %	537 g	53.7%
Manteca de cacao	20 g	2%

Procedimiento

Pesar la solución de fruta y verificar la temperatura para obtener una mezcla a 60/70 °C y ajustar la temperatura si es necesario.

Verter la mitad del líquido sobre los chocolates parcialmente fundidos y la manteca de cacao y esperar 2 minutos antes de mezclar.

Batir, añadir el resto de la mezcla líquida en 2 partes y volver a batir enérgicamente para perfeccionar la emulsión hasta obtener una textura flexible y brillante (si la textura sigue siendo tipo gel, seguir batiendo).

Comprobar la temperatura (si la ganache sigue demasiado caliente, verterla sobre film de plástico y dejarla enfriar a la temperatura deseada).

Verter la ganache a una temperatura de 32-34 °C.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Lima de Persia ,
Pera Williams verde

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Ambiente

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Receta vegana